



Kürbiströsti mit Zwetschgen-Chutney vom Basler Stadtmarkt

Rezept von Jean-Baptiste Zahorka, Souschef der Brasserie Steiger

Zutaten

Mengenangaben für 2 Personen

- 1 Kürbis (ca. 500 g, zB. Butternut)
- 1 Ei

- 400 g Zwetschgen
- 200 g Rote Zwiebeln
- 1 Stange Zimt
- 100 g Rohrzucker
- 150 ml Essig
- 1 TL Senfkörner
- ½ TL Salz
- 1 ¼ TL Chilipulver

- 150 g Kürbiskerne
- 50 g Zucker
- 25 g Wasser



Zubereitung Kürbiströsti

1. Den Kürbis schälen, entkernen und grob raspeln. Leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend durch ein Tuch pressen, um das Wasser zu entfernen. Das Kürbiswasser kann bei Seite gestellt und für die Salatsauce verwendet werden.
2. Den geriebenen Kürbis mit einem Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen.
3. Ein Löffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbismasse mit einem Esslöffel portionieren, flach drücken und auf leichter Hitze in der Pfanne beidseitig knusprig braten.

Zubereitung Zwetschgen-Chutney

1. Zwetschgen waschen, entkernen und in Viertel schneiden.
2. Zwiebel schälen und grob hacken.
3. Alle Zutaten in einem Topf langsam kochen, ab und zu umrühren und – bis die Konsistenz dickflüssig ist.

Karamellierte Kürbiskerne

Kürbiskerne mit Zucker und Wasser in einem Topf auf mittlerer Hitze rösten, immer rühren, bis die Kürbiskerne gut karamellisiert sind.

Kräutersalat

Frische Kräuter wie Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Majoran, Koriander, Kerbel, Kresse, Dill, junger Rucola und Rettich- oder Randensprossen mit einem Salatdressing aus Kürbissaft, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen.

Anrichten mit einem Stück Burrata, Fleisch oder Ziegenkäse mit Honig auf Brot.

Video unter: www.basel.ch/markt-rezept

Zutaten vom Basler Stadtmarkt

Marktzeiten:

Dienstag bis Donnerstag, 7 bis 14 Uhr

Freitag und Samstag, 7 bis 18 Uhr

Zutaten	Anbieter und Anwesenheit
Kürbis, Zwiebeln, Kräuter	Gärtnerei Berg (Sa) Livio Campana (Do-Sa) Paul Hirt (Di, Do-Sa) Gärtnerei Hoch-Reinhard (Di-Sa) Rolf Marti (Do-Sa) Patrice Scholler-Boulay (Di, Fr, Sa)
Zwetschgen	Paul und Mila Buser (Mi, Fr, Sa)
Burrata	Don Giovanni (Fr, Sa)